จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ยำจิ้งหรีดสมุนไพร
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ นามน ตำบล นามน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่
3.2 ลักษณะ คาว

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
วัฒนธรรมการกินอาหารของชาวอีสานที่เน้นความผูกพันกับระบบนิเวศท้องถิ่น สัมพันธ์กับคติความเชื่อ และประสบการณ์หรือภูมิปัญญาในการคัดสรรอาหารของบรรพบุรุษ ซึ่งมีเอกลักษณ์ของอาหารอีสาน คือ หากินตามฤดูกาลมีแหล่งอาหารจากดินฮอดฟ้า รสชาติ “ขมนำ เผ็ดตาม เปรี้ยวฝาดตามธรรมชาติ” และถือข้อคำลำในการกิน นั้นเปรียบเสมือนบูรณาการแห่งชีวิตที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ของชาวอีสาน คือเป็นคนที่นิยมใช้อย่างเรียบง่าย อยู่ร่วมกับธรรมชาติอย่างพึ่งพาอาศัย นับถือจารีตประเพณีและเคารพเชื่อบรรพบุรุษ รวมทั้งการได้รับการยอมรับว่าเป็นที่มีความแข็งแรงอดทนในการทำงาน ซึ่งเป็นผลมาจากวัฒนธรรมการกินอาหารนั้นเอง ในขณะเดียวกัน ภาคอีสานก็มีความหลากหลายของ “ผู้คนและดินแดน” ซึ่งเป็นปัจจัยที่ก่อให้เกิดความหลากหลายของรูปแบบการกินอาหารอยู่พอสมควร โดยความหลากหลายของ “ผู้คน” นั้นหมายถึง ความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในภาคอีสาน แต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ต่างก็มีแบบแผนการดำเนินชีวิตที่เป็นเอกลักษณ์ส่วนความหลากหลายของ “ดินแดน” นั้นหมายถึง ความหลากหลายของสภาพแวดล้อม ที่ตั้งถิ่นฐานของสภาพแวดล้อม ที่ตั้งถิ่นฐานของผู้คน อันเป็นเงื่อนไขในการกำหนดทรัพยากรที่จะนำมาประกอบอาหาร ไม่เฉพาะในภาคอีสาน ในประเทศไทยเรา มีการนำแมลงหลายชนิด มารับประทานเป็นอาหาร และมีการเปิดร้านขายอาหารที่ทำจากแมลงในหลาย ๆ แห่ง ซึ่งก็ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี แมลงเหล่านี้มีทั้งที่ซื้อจากชาวบ้าน ที่ไปจับเอาจากแหล่งธรรมชาติ และที่ชาวบ้านนำมาเพาะเลี้ยงขาย แมลงที่คนไทยรับประทานกัน บางชนิดอาจเป็นที่รู้จักกันเฉพาะในท้องถิ่น แต่บางชนิดอาจรู้จักกันทั่วไปเป็นอย่างดี เช่น แมลงดานา ที่นิยมนำมาตำใส่น้ำพริก ซึ่งจะให้กลิ่นรสเฉพาะที่หลาย ๆ คนชื่นชอบ เป็นต้น แมลงที่นิยมนำมารับประทานมากที่สุดได้แก่ แมลงกินูน แมลงกุดจี่ แมลงดานา ตัวผึ้งอ่อน มดแดง ตัวอ่อนต่อหนอนไม้ไผ่ จิ้งโกร่ง ตั๊กแตน ปาทังก้า และจิ้งหรีด การกินแมลงจึงเป็นวิถีชีวิตของชาวบ้านเป็นภูมิปัญญาอย่าง

หนึ่งที่สั่งสมกันมาหลายชั่วอายุคน แมลงที่มีอยู่ตามธรรมชาตินั้น รับประทานไม่ได้ทั้งหมด ความรู้เกี่ยวกับแมลงตัวไหนกินได้หรือไม่นั้น เป็นความรู้ที่สืบกันมา จากคนรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่ง ดังนั้น ถึงเวลาที่ลูกหลาน จะต้องทำหน้าที่สืบทอดวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และองค์ความรู้ดังกล่าว ไว้เพื่อลูกหลานรุ่นต่อ ๆ ไป เพราะแมลงแม้จะเป็นสิ่งมีชีวิตเล็ก ๆ แต่ก็สร้างประโยชน์มากมายให้แก่ผืนป่าและมนุษย์ได้เป็นอย่างดี คนอีสานนั้น หาอยู่ หากิน ตามสภาพทางภูมิศาสตร์ของท้องถิ่น ที่พวกเขาอาศัยอยู่ เช่น กลุ่มที่ตั้งชุมชนตามริมฝั่งแม่น้ำหรือหนองน้ำก็จะทำนาปลูกข้าว หาอาหารจากน้ำเช่น กุ้ง หอย ปลา ปู กบ เขียด ส่วนกลุ่มที่ตั้งถิ่นฐานตามโคกตามป่าย่อมเหมาะแก่การเลี้ยงชีพด้วยอาหารป่า ล่าสัตว์ หาเห็ด หาผึ้ง เป็นต้น ชุมชนอีสานดำเนินชีวิตด้วยการผลิตแบบพึ่งตนเอง แต่ละครอบครัวทำกิจกรรมการผลิตหลายอย่าง เช่น ทำนา ทำสวน เลี้ยงสัตว์ ทอผ้า เครื่องจักสาน และหาอาหาร ผลตอบแทนที่ได้จากการผลิต คือ ข้าว อาหาร เสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่มและเครื่องใช้ ซึ่งเพียงพอสำหรับทุกคนในครอบครัว ไม่จำเป็นต้องพึ่งตลาด การประกอบอาหารจึงใช้วัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นเห็ด หน่อไม้หรือผักหวานจากป่า กุ้ง ปู ปลา จากแม่น้ำ หรือ เป็ด ไก่ จากการเลี้ยงไว้ใต้ถุนบ้าน ความสมดุลกันระหว่างชาวอีสานที่รักสันโดษกับธรรมชาติ และการหาอยู่หากินแบบพึ่งตนเองของชาวอีสาน จากข้อจำกัดด้านสภาพภูมิศาสตร์ ที่มีความแห้งแล้ง การดำรงชีวิต แบบเรียนรู้ภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น จึงเป็นแนวทางหลักในการหาอยู่หากินแบบพึ่งตนเองให้อยู่รอด และมีประโยชน์ต่อร่างกาย ส่งผลต่อการประกอบอาชีพให้ประวบผลสำเร็จ วัฒนธรรมการกินแมลงจึงเป็นอาหารที่ถูกถ่ายทอด สั่งสมองค์ความรู้ และความเชื่อจากรุ่นสู่รุ่น ว่าบริโภคแล้วจะมีประโยชน์ต่อร่างกาย มีพละกำลังในการทำงาน / ประกอบอาชีพ ดังปรากฏผลการศึกษาด้านคุณสมบัติทางโภชนาการอาหารจำพวกแมลง ดังนี้ ๑. โปรตีนสูง ๒. พลังงาน ๓. ไขมัน ๔. คุณภาพของกรดไขมัน ๕. แร่ธาตุ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จิ้งหรีด เป็นแมลงที่พบทั่วไปตามธรรมชาติ โดยเฉพาะจิ้งหรีดดำ ส่วนจิ้งหรีดแดงทองลาย (สะดิ้ง) มีสีน้ำตาลปนเหลือง ชอบกระโดด กินพืชเป็นอาหาร ปัจจุบันคนนิยมเลี้ยงเพื่อบริโภคเป็นอาหาร โดยการทอดคั่ว แกง ห่อหมก และยำ จิ้งหรีดมีสารอาหารโปรตีนสูง ปลอดสารพิษ สามารถช่วยแก้ไขปัญหาขาดสารอาหารได้ เลี้ยงง่าย ขยายพันธุ์เร็ว ให้ผลผลิตสูง เหมาะที่เกษตรกรจะนำมาเลี้ยงเป็นอาชีพเสริม ไว้บริโภคและจำหน่ายเพิ่มรายได้ เนื่องจากเลี้ยงไม่มาก สามารถใช้เวลาว่างจากการเพาะปลูกมาดูแลจิ้งหรีดได้ภายในเวลา ๑ ปี จะสามารถเลี้ยงจิ้งหรีดได้ถึง ๕ - ๖ จิ้งหรีดทอดสมุนไพร จะมีรสชาติกรุบกรอบ และได้รสชาติของสมุนไพรไทยอาทิ เช่น ตะไคร้ทอด ใบมะกรูดทอดกรอบ ทานคู่กันจะได้รสชาติที่กรุบกรอบ หอมกลิ่นสมุนไพรไทยควบคู่ไปด้วย เมื่อนำมาทำเป็นยำจิ้งหรีด จะได้รสชาติของน้ำยำเพิ่มด้วย เปรี้ยว หวาน เผ็ดนำ ตามด้วยความกรุบกรอบของจิ้งหรีดทอดสมุนไพรที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว อาหารที่มีสมุนไพรเป็นเป็นส่วนประกอบ มีประโยชน์ในแง่สุขภาพ และเกิดความคิดสร้างสรรค์ ได้สร้างอาหารทางเลือกให้กับผู้บริโภคมีส่วนช่วยในการส่งเสริมการใช้สมุนไพรที่หาได้ง่ายมาประกอบอาหาร มีส่วนช่วยส่งเสริมการใช้วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

วิธีการเพิ่มมูลค่าจิ้งหรีด เนื่องจากจิ้งหรีด มีคุณค่าทางอาหารด้านโปรตีน และวิตามิน ดังนั้นจิ้งหรีดจึงเป็นอาหารที่นิยมนำไปบริโภค ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า และสามารถเก็บไว้บริโภคได้นานๆ จึงนำจิ้งหรีดไปแปรรูปได้ หลากหลายชนิด ได้แก่ ๑. จิ้งหรีดคั่วสมุนไพร ๒. จิ้งหรีดทอด ๓. น้ำพริกจิ้งหรีด ประโยชน์ที่จะได้รับจากการเพิ่มมูลค่าจิ้งหรีด คือ ๑. เป็นการนำผลผลิตมาใช้ให้เกิดผลประโยชน์ได้อย่างเต็มที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งก่อให้เกิดประโยชน์ทางด้าน เศรษฐกิจ คือการสร้างผลกำไรให้เกิดกับเกษตรกรผู้ผลิตได้มากขึ้น ๒. เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวสินค้าแทนการขายวัตถุดิบตามแบบเดิมๆ ๓. เป็นการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาให้เป็นสินค้าที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนใน ท้องถิ่นนั้นๆ และเพิ่มความหลากหลายของ

ผลิตภัณฑ์จากจิ้งหรีด ๔. มีผลทางด้านจิตใจ คือเกษตรกรมีโอกาสสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่จากเดิมที่เคยผลิต เป็นการ ประยุกต์หรือคิดค้นสิ่งแปลกและใหม่ให้เกิดขึ้น ๕. สามารถยืดอายุการนำไปใช้ประโยชน์ให้ยาวนานมากขึ้น ๖. สร้างเอกลักษณ์สินค้าของชุมชนให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายได้ จิ้งหรีดสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด ซึ่งดั้งเดิมในสมัยโบราณจะมีเฉพาะ คั่ว ทอด และแกง เท่านั้น เพราะเป็นจิ้งหรีดที่หาได้จากธรรมชาติ แต่ปัจจุบันเนื่องจากประชากรโลกมีเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ทรัพยากรที่ใช้เป็นอาหารของมนุษย์มีอยู่อย่างจำกัด จึงทำให้ต้องเพาะเลี้ยงเพื่อให้ทันกับความต้องการของมนุษย์ ที่จะนำมาประกอบเป็นอาหาร จึงทำให้จิ้งหรีดมีปริมาณเพิ่มมากขึ้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ยำจิ้งหรีดสมุนไพรของบ้านโนนเที่ยงศิริมงคล ตำบลนามน อำเภอนามน มีส่วนประกอบ ดังนี้

ส่วนประกอบเครื่องปรุง

๑. จิ้งหรีด ๑/๒ กิโลกรัม
๒. น้ำมันพืช ๑ ถ้วย
๓. เกลือ
๔. ผงปรุงรส
๕. น้ำปลา
๖. น้ำตาล
๗. น้ำกระเทียมดอง
๘. ขิงซอย
๙. พริกขี้หนูสวน
๑๐. มะนาว
๑๑. หอมหัวใหญ่
๑๒. มะเขือเทศ
๑๓. ผักคื่นช่าย
๑๔. หัวหอม
๑๕. ผักสลัด
๑๖. ถั่วลิสงคั่ว
๑๗. ตะไคร้
๑๘. แครอท
๑๙. ใบมะกรูด

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
 จิ้งหรีด จิ้งหรีด นำจิ้งหรีดมาล้างน้ำให้สะอาด เอากระชอนตักจิ้งหรีดขึ้นจากน้ำ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ	

ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันพืช พอน้ำมันร้อน เอาจิ้งหรีดลงทอดให้กรอบพอดี

นำกระชอนตักจิ้งหรีดขึ้นจากกระทะ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน

เอาส่วนผสม ขิง พริก น้ำกระเทียมดอง ตะไคร้ นำมาปั่นให้ละเอียด จากนั้นปรุงรส ด้วยเกลือ ผงปรุงรส น้ำตาล น้ำปลา มะนาว ชิมรสตามใจชอบ

นำจิ้งหรีดที่ทอดกรอบแล้วใส่หม้อพอประมาณ ตักน้ำยำที่ปรุงไว้คนให้เข้ากัน

ใส่หอมหัวใหญ่ซอย แครอทขูดฝอย มะเขือเทศผ่าซีก คื่นช่ายหั่นเป็นท่อนประมาณ ๑ นิ้ว คนให้เข้ากัน

ตักใส่จานที่รองด้วยผักสลัด เสร็จแล้วโรยหน้าด้วยถั่วลิสงทอดกรอบ

ตักใส่ถุงหรือกล่องโฟม จำหน่าย ในราคาชุดละ ๓๐ – ๕๐ บาท หรือจะจำหน่ายเป็นจิ้งหรีดทอดกรอบถุงละ ๒๐ บาท

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
กลุ่มแม่บ้านบ้านโนนเที่ยงศิริมงคล หมู่ ๑๕ ตำบลนามน อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
กลุ่มแม่บ้านบ้านโนนเที่ยงศิริมงคล หมู่ ๑๕
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
หมู่ ๑๕ ตำบลนามน อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๒๓๐
โทรศัพท์ ๐๘๐ ๑๘๕ ๙๘๑๙ โทรสาร
E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล
ตำแหน่ง
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล
ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25